



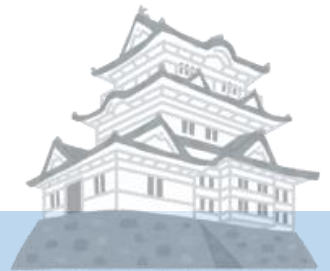
食育だより

令和8年9月1日
小田原市教育委員会
小田原市立下府中小学校

ひごろから学校給食にご理解・ご協力いただき、ありがとうございます。この食育だよりでは、小田原市内での食育の取組や学校給食に関する情報をお届けしています。今回は令和7年4月から稼働した小田原市学校給食センターの最新設備やできあがった給食、中学校での給食時間の様子などを紹介します。

小田原市学校給食センターの概要

- 稼働開始 : 令和7年4月
- 対象校 : 市内8校の中学校（城山・白鷗・白山・鴨宮・千代・酒匂・泉・城北）
- 食数 : 約4000食



<設備の紹介>

スチームコンベクション

オープン

焼く、蒸すなどの調理をします。



たくさんの鉄板に

ローストチキンがならんでいます。

中にはたくさんの野菜が入っています。



真空冷却機

今までできなかった和え物や冷たいサラダを作ることが可能になりました。

フライヤー

揚げ物調理をします。
この日は、ちくわの磯辺揚げです。



アレルギー室

アレルギー対応食を調理する部屋です。



アレルギー対応食は個別の保温容器に入れて配送されます。

2026/36/30



こんだて

献立がこんなに変わりました！



(旧センター献立例)

- ・麦入りごはん
- ・牛乳
- ・チキンカレー
- ・もやしのナムル



(新センター献立例)

- ・麦入りごはん
- ・牛乳
- ・ドライカレー
- ・バンバンジーサラダ

新センターに変わるのと同時に食器も新しくなり、カレーをごはんにかけられるようになりました。さらに真空冷却機という最新機器の導入により、冷たいサラダが出せるように！

現在、小田原市内の給食室にはガスオープンしかありませんが、新しい給食センターにはスチームコンベクションオープンが導入されました。魚や肉もスチームでふっくらと焼きあがるので、生徒や現場の先生から大好評です。



(新センター献立例)

- ・ごはん
- ・牛乳
- ・味付けのり
- ・さわらの塩こうじ焼き
- ・五目きんぴら

各中学校での給食時間の様子

給食センターから届いた給食を、当番の生徒が各教室に運びます。



人気のメニューは、おかわりに行列ができます。仲よくわけて食缶は空っぽです！

委託炊飯のごはんは保温シートを使いあたたかい状態で提供しています。食器具類も献立にあわせて使い分けています。



受け入れさんが最終確認をして、給食センターへ返されていきます。「ごちそうさまでした！」

